

Ikan teri nasi setengah kering



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi	1
5 Cara penanganan dan pengolahan	1
6 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan	1
7 Teknik sanitasi dan higiene.....	2
8 Syarat mutu	2
9 Cara pengambilan contoh.....	3
10 Cara uji	3
11 Syarat pelabelan dan pengemasan	3
Bibliografi	4

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3461-1994, *Ikan teri nasi setengah kering* ini disusun mengingat produk ini telah dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, namun dalam pengolahan ikan teri nasi setengah kering ini masih menggunakan cara dan peralatan yang tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari:

1. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989, *Batas maksimum cemaran logam makanan* dan No. 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989, *Batas maksimum cemaran mikroba makanan*;
2. Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Codex Stan. 92:1981;
3. Metode analisis dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1984) dan Analytical Official Association of Chemists (AOAC, 1987).
4. Persyaratan mutu negara importir.
5. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
6. Hasil survey di beberapa daerah penghasil ikan teri nasi setengah kering, seperti Jawa Timur, Sumatera Utara, DKI Jakarta dan Jawa Tengah.
7. Hasil uji coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan hygiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jendetal Perikanan.

Ikan teri nasi setengah kering

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; cara penanganan dan pengolahan; syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat penandaan dan pengemasan untuk ikan teri nasi setengah kering.

Standar ini berlaku untuk ikan teri nasi setengah kering dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-3466-1994, *Persyaratan bahan baku ikan teri nasi setengah kering*

SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh, Produk perikanan.*

3 Istilah dan definisi

ikan teri nasi setengah kering

produk yang diolah dari ikan teri nasi segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: pencucian, perebusan, pengeringan dan pengemasan

4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Cara penanganan dan pengolahan

Cara pengolahan ikan teri nasi setengah kering yang dimaksudkan dalam standar ini harus sesuai dengan SNI yang berlaku.

6 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan

Bahan baku ikan teri nasi setengah kering harus memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-3466-1994, *Persyaratan bahan baku ikan teri nasi setengah kering.*

Bahan pembantu dan tambahan makanan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan teri nasi setengah kering harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Depkes. R.I.

7 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan teri nasi setengah kering harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang sesuai dengan buku *Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan*.

8 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sesuai Tabel 1 di bawah ini:

Tabel 1 Persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
1	Organoleptik		
1.1	Organoleptik		min. 7
1.2	Kapang		tidak tampak
2	Cemaran Mikroba:		
2.1	ALT	koloni/g	maks. 2×10^5
2.2	<i>Escherichia coli</i> ,	APM/g	< 3
2.3	<i>Salmonella</i> ^{α)}	per 25 g	negatif
2.4	<i>Staphylococcus aureus</i> , koagulasi positif	koloni/g	maks. 100
2.5	<i>Vibrio cholerae</i> ^{α)}	per 25 g	negatif
3	Cemaran kimia		
3.1	Air	% b/b	30-60
3.2	Abu tak larut dlm asam	% b/b	maks. 1
3.3	Garam	% b/b	maks. 15
3.4	Timah ^{α)}	mg/kg	maks. 40
3.5	Timbal ^{α)}	mg/kg	maks. 0,5
3.6	Arsen ^{α)}	mg/kg	maks. 1,0
3.7	Raksa ^{α)}	mg/kg	maks. 0,5
3.8	Seng ^{α)}	mg/kg	maks. 100,0
3.9	Tembaga ^{α)}	mg/kg	maks. 20,0
4	Fisika		
	Bobot bersih		sesuai label
CATATAN			
ALT angka lempeng total, APM adalah angka paling memungkinkan.			
^{α)} Bila diminta oleh importir.			

9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991.

10 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

- a. cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991.
- b. cara uji mikrobiologi:
 - ALT sesuai dengan SNI 01-2339-1991.
 - *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991.
 - *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991.
 - *Vibrio parahaemolyticus* sesuai dengan SNI 01-2340-1991.
 - *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341-1991.
 - *Staphylococcus aureus* sesuai dengan SNI 01-2338-1991.
- c. cara uji kimia:
 - air sesuai dengan SNI 01-2356-1991.
 - abu tak larut dalam asam sesuai dengan SNI 01-2354-1991.
 - garam sesuai dengan SNI 01-2359-1991.
 - timah sesuai dengan SNI 01-2367-1991.
 - timbal sesuai dengan SNI 01-2368-1991.
 - arsen sesuai dengan SNI 01-2357-1991.
 - raksa sesuai dengan SNI 01-2364-1991.
 - seng sesuai dengan SNI 01-2362-1991.
 - tembaga sesuai dengan SNI 01-2362-1991.
- d. cara uji fisika sesuai dengan SNI 01-2372-1991.

11 Syarat pelabelan dan pengemasan

Cara pelabelan dan pengemasan harus sesuai dengan SNI yang berlaku.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id